

MENUS NAVIDADES 2023



 [varaorigen](#)  C/ Mayor 65, Griñón  91 814 00 60  621 192 601

Lo mejor de la navidad es pasarla juntos

¡Felices fiestas!

FAMILIA

vara

RTE. & EVENTOS
ORIGEN 1961

MENÚ
NAVIDAD 2023
PICOTEO

RACIONES
SELECCIONAR CINCO

Arroz V.O (Pollo, secreto, chipirones y trigueros)
Tortilla de patatas con cebolla
Chipirones fritos con mahonesa de lima y kimchi
Ensaladilla rusa con gambas
Patatas bravas estilo V.O
Empanadas de ternera y pollo
Huevos rotos con jamón ibérico y trufa negra
Setas de cardo empanadas con alioli
Tomate de temporada con ventresaca y AOVE
Torreznos confitados y fritos con patatas revolconas
Croquetas de la abuela Mercedes (jamón ibérico)
Corazones de alcachofa confitadas con jamón ibérico
Mollejas de cordero al ajillo con espárragos trigueros

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

CAFÉ Y BEBIDAS INCLUIDAS

30€

PAX. IVA INCLUIDO

VARA ORIGEN

CASA DE COMIDAS
DESDE 1961

MENÚ

NAVIDAD 2023

RACIONES + PRINCIPAL

ENTRADAS

SELECCIONAR TRES

- Ensaladilla rusa con gambas
- Huevos rotos con jamón ibérico y trufa negra
- Tomate de temporada con ventresaca y AOVE
- Torreznos confitados y fritos con patatas revolconas
- Croquetas de la abuela Mercedes (jamón ibérico)
- Espárragos trigueros a la plancha con gratén de holandesa
- Corazones de alcachofa confitadas con jamón ibérico
- Ensalada de canónigos con rollitos de mango y foie

PRINCIPAL

SELECCIONAR UNO

- Pollo picantón con patatas fritas
- Cachopo de ternera con jamón ibérico y emmental
- Lasaña de rabo de toro con bechamel de su estofado
- Pluma 100% ibérica con patatas fritas +4€
- Paletilla de cordero lechal con patatas asadas +7€
- Chipirones ala andaluza con “papa aliñá”
- Lubina al horno con bilbaína y miga de patata +2€
- Tartar de salmón marinado con crema de aguacate y arroz +2

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

CAFÉ Y BEBIDAS INCLUIDAS

35€

PAX. IVA INCLUIDO

VARA ORIGEN

CASA DE COMIDAS
DESDE 1961

MENÚS
NAVIDAD 2023

CUATRO PLATOS

PRIMERO

Gyozas de langostinos con crema de marisco
Alcachofa a la plancha con mouse de foie y parmentier de trufa
Pastel de setas y gambas cristal con salsa de nata caliente
Tosta de arroz crujiente con salmón ahumado y aguacate

SEGUNDO

Roll de corvina y calabacín con milhoja de patata
Brocheta de salmón, gambón y cherry con quinoa de vegetales
Rollito de pez espada con bechamel de marisco y chips
Crepe de espinacas con brandada de bacalao y tomates secos

TERCERO

Solomillo ibérico relleno de paté con boletus y reducción de P.X
Entrecot de vaca vieja café de Paris con patatas fritas +5€
Perdiz roja de campo estofada acon risotto de calabaza
Canelón crujiente de cordero lechal con compota de zanahoria

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

CAFÉ Y BEBIDAS INCLUIDAS

45€

PAX. IVA INCLUIDO

VARA ORIGEN

CASA DE COMIDAS
DESDE 1961

CARACTERISTICAS

DE CADA UNO DE LOS MENUS

MENÚ PICOTEO 30€

Mínimo de 10 comensales - Duración servicio 1.15h aprox.

- Seleccionar 5 referencias de las trece raciones ofrecidas (variedad)
- Serviremos 1 ración por cada cuatro comensales de cada una de las referencias seleccionadas anteriormente (cantidad)
- Referencia extra 4€ por comensal

MENÚ RACIONES + PRINCIPAL 35€

Mínimo de 10 comensales - Duración servicio 1,5h aprox.

- Seleccionar 3 referencias de las ocho raciones ofrecidas (variedad)
- Serviremos 1 ración por cada cuatro comensales de cada una de las referencias seleccionadas anteriormente (cantidad) más postre
- Pre-seleccionar 2 carnes y 1 pescado y el día del evento preguntaremos a cada invitado por su elección (eventos más 25 pax - 1 carne y 1 pescado)

MENÚ CUATRO PLATOS 45€

Mínimo de 15 comensales - Duración servicio 2h aprox.

- Pre-seleccionar 2 referencias de cada pase; 2 Primero, 2 segundos, 2 terceros (variedad)
- Serviremos 1 primero, 1 segundo y 1 tercer plato por comensal (cantidad) más postre
- Especificar con antelación la elección de cada invitado entre las dos alternativas pre-seleccionadas).

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

BEBIDA durante el tiempo de servicio de comida estimando 1,15h - 1,5h - 2h respectivamente

Café, refrescos, cervezas, vinos D.O Rueda y D.O Ribera Del Duero

Postre de nuestro obrador

CONDICIONES

ACEPTADAS EN EL MOMENTO DE LA FORMALIZACIÓN DEL EVENTO

1. Para formalizar la reserva del evento es imprescindible el anticipo de 150€ en concepto de señal
2. Para liquidaciones en efectivo o tarjeta de crédito, podrá ejecutarse el pago el mismo día del evento. Para liquidaciones mediante transferencia bancaria ha de cursarse la orden 5 días antes
3. La confirmación de comensales y la selección de platos ha de facilitarse con 5 días de antelación. Aceptamos mínimas variaciones de comensales hasta con 24 horas de antelación. .

VARA ORIGEN

CASA DE COMIDAS
DESDE 1961